WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 23 Października 1879 roku. № 42. 11 (23) Października 1879 r.

Nawozy.

(Ciąg dalszy. — Patrz Nr. 41).

Platformy, na których mieszają się i fermentują nawozy od czasu wyjścia ze stajen aż do wywiezienia na pole, są to przestrzenie prostokątne, urządzone tak, żeby były wywyższone w środku, ale ze spadkiem bardzo słabym, w taki sposób, ażeby wszystkie soki wysączające się mogły, za pomocą rowków bocznych, spływać do jednego lub kilku dołów gnojówczanych. Najczęściéj urządza się dla dwóch platform jeden dół środkowy, zaopatrzony w pompę z przyrządem do skrapiania gnojówką nawozu. Platformy i doły powinny być zewnątrz zaopatrzone nasypem, który niedopuszcza wody zewnętrznéj, nie przeszkadzając jednak podjazdowi wozów. Objętość dołów obliczoną być ma w ten sposób, ażeby pomieściła wszystką gnojówkę, wszystkie soki z gnoju, ale żeby nigdy nie narażała nawozu na zanurzenie w płynie stojącym. Dobrze jest, ażeby doły te były pokryte dylami, a na nich gnojem, ażeby soki nie parowały, a nadto, żeby deszcze ich nie przepełniły.

Inne jeszcze warunki są wymagalnemi. I tak, platformy znajdować się powinny w blizkości obór, mieć dobry dojazd dla wozów, korzystać z cienia rzucanego przez budynki albo drzewa, któreby je zabezpieczały przeciwko skwarowi słońca, i wichrom wysuszającym,— muszą być nieprzepuszczalnemi dla soków gnojowych i dość mocne, ażeby mogły wytrzymać bez robienia wybojów, wozy naładowane, zajmować nareszcie położenie, które zawsze dostępne, nie potrzebuje obawiać się przypływu wody deszczowéj i innéj.

Powierzchnia platrorm, czyli gnojowni, zasługuje na szczególną uwagę, ponieważ mogą one nadawać się do dobrego robienia nawozu, ale tylko pod warunkiem, że się to robi w wiekiéj massie, w wielkich kupach szybko wznoszonych. Koniecznem jest, żeby każda taka kupa była ukończona w przeciągu 3 do 4 tygodni, ponieważ w tych warunkach, nawóz nie wysusza się w małych kupkach, fermentacya zaczyna się bardzo prędko i zatrzymuje się we właściwym czasie, i nakoniec unika się tego, że warstwy spodnie, składane znacznie wcześniéj aniżeli wierzchnie, są zanadto posunięte, zanadto rozłożone, gdy tymczasem inne zaczęły zaledwie fermentacyę. Z tych rozmaitych przyczyn gnojownie w wielkich gospodarstwach powinny mieć 24 stopy szerokości i 70 długości. Przyjmują one kupę nawozu wysoką na 8 stóp, która to wysokość po udeptaniu zmniejsza się do 7 stóp, co w ogóle przedstawia 5250 centnarów nawozu. Otóż żeby wystarać się o taką ilość nawozu w przeciągu jednego miesiąca, co najwięcéj, potrzeba mieć 210 sztuk bydła dobrze żywionego i po większéj części trzymanego na oborze. Czyli inaczéj mówiąc, trzeba wielkiego gospodarstwa i jeżeli jest prawda, że gnojownie mniejszych rozmiarów mogą być zbudowane, niemniéj jednak wolno jest ustanowić jako zasadę główną, że platformy są więcéj właściwemi dla wielkich gospodarstw aniżeli dla mniejszych. Z dwojga jedno, albo wielkie gospodarstwo działałoby z kupami zbyt małemi, albo za wiele potrzebowałoby czasu do ukończenia kup wielkich, i tak w jednym jak i w drugim wypadku, nawozyby się wysuszały i ulegałyby złéj fermentacyi. Każdy więc systemat ma swoje warunki powodzenia i niepowodzenia; platformy każą przypuszczać znaczną ilość bydła, ale kiedy ten warunek się napotyka, jest rzeczą niezaprzeczoną, że dopomagają one do wyrabiania wybornego nawozu. Wprawdzie wymagają one dość znacznych kosztów na robotnika, ponieważ położenie ich na ziemi wymaga, jeżeli kupy doszły do pewnéj wysokości, żeby reszta nawozu była kładziona na wozy, na taczki, a nawet wrzucana widłami. Ale za to ułatwiają one szczególniéj ładowanie na wozy i wywożenie gnoju, który doszedł już do stanu używalności, ponieważ wozy mogą zajeżdżać i być ładowane u podnóża, i odchodzić bez wciągania lub zjeżdżania z pochyłości.

Powiemy teraz w jaki sposób wznosi się i pielęgnuje kupa nawozu na gnojowni. Co rano wynosi się nawóz z pod krów i z pod wołów, do téj podstawy dodaje się od czasu do czasu nawóz z owczarni, jak niemniéj wygrabki z podwórza, wszelkie błoto czyli poskrzybki. Jeżeliby można dodawać tam popioły, sadze, odchody ludzkie, byłoby jeszcze lepiéj. Wszystko to należy starannie rozrzucić widłami i rozpostrzeć równo, tak, żeby mieszanina o ile można była jednakową i żeby nie było próżni na gnojowni, ani nawozu zbitego w kłęby.

Kupa powinna być ułożona po bokach pionowo i to w formie przedłużonéj, ażeby wozy i taczki, mogły wchodzić na nią jak można najdłużéj. Potém, kiedy ten sposób postępowania stanie się trudnym, niemożliwym, kupa układa się w kwadrat zabierając ściółkę rękami. Nakoniec, żeby zakończyć kupę, pokrywa się ją warstwą darniny, ziemi, poskrzybek podwórzowych, udeptuje się ją; nasyca się ona pierwiastkami lotnemi, wywiązującemi się z fermentacyi i zabezpiecza się ją od parowania, od skwaru słonecznego, od wypłókiwania przez deszcze, od grzebania przez ptactwo.

Skrapia się ją za pomocą pompy, szufli lub kubła, tak często, ażeby uniknąć dymienia kupy, żeby nie wywiązywała wyziewów i nakoniec, żeby nie butwiała, co jest niezawodną oznaką uszkodzenia wartości, wynikającego z nadmiaru gorąca w czasie fermentacyi.

W czasie ładowania, przecina się kupa pionowo, kawałami, celem zmieszania, na jednym wozie, warstw górnych ze spodniemi, które zawsze są więcéj przegniłe.

Nawóz fermentujący wywiązuje wyziewy amoniakalne (węglan amonii), które wywołały różne usiłowania, ażeby przeszkodzić utracie tych szacownych pierwiastków. Dla tego to zalecono używać siarczanu żelaza (koperwasu), siarczanu wapna (gipsu) i kwasu siarczanego rozcieńczonego wodą, które rozlane na każdéj warstwie kupy nawozowéj, mają własność przetwarzania amoniaku lotnego na siarczan amonii, który jest solą stałą posiadającą własność przechowywania się przez dość długi czas, ażeby dostarczyć w właściwym czasie i w odpowiedniéj formie pożywienia roślinom. Ale na to p. Boussingault zwraca uwagę, że mocz zwierząt trawożernych zawiera sól bardzo użyteczną dla roślinności, a mianowicie węglan potażu. Jeżeli więc, sól tę połączymy czy to z siarczanem żelaza, czy z siarczanem wapna, wytworzy się siarczan potażu, to jest sól prawie bezwładna. Za pomocą téj czynności, można wprawdzie zabezpieczyć się skutecznie od straty azotu, ale traci się inny pierwiastek, któryby nadał nawozowi własności alkaliczne bardzo użyteczne. Wreszcie, zawsze według zdania tegoż uczonego, strata amoniaku, w nawozach nienasyconych siarczanem, nie jest tak znaczną jak powszechnie sądzą. Przeciwnie, jest ona

bardzo złagodzoną przez użycie ściółki świeżéj, którą codziennie przekładają się warstwy na kupie, ponieważ ściółka ta pełni zawsze obowiązki *kondensatora*, który powstrzymuje parowanie, ustala gazy lotne i zabezpiecza warstwy dolne od zbyt bezpośredniego zetknięcia się z tlenem. Dodajmy, że gipsowanie nawozów wyradza gazy tak smrodliwe, że staje się koniecznem, ażeby przy takiém obchodzeniu się z nawozem, ten ostatni znajdował się zdala od budowli.

Doły nawozowe różnią się tém od gnojowni czyli platform, że te ostatnie, urządzane na powierzchni ziemi, wystawiają tém samém nawóz na bezpośrednie zetknięcie się z powietrzem każdéj z czterech ścian kupy, gdy tymczasem urządzone w głębi ziemi, przedstawiają na działanie powietrza tylko ścianę wierzchnią. Z tego powodu doły, przyznać to należy, stawiają nawóz w wybornych warunkach fermentacyi prawidłowéj, a zwłaszcza jeżeli ten nawóz jest w niewielkiéj ilości. Ale, chcąc doprowadzić do téj dobréj fermentacyi, koniecznym jest jeden warunek: żeby wszystkie soki nie nagromadzały się w najbardziéj zaklęsłéj części dołu, przez co najniższe warstwy nawozu byłyby narażone tam na pleśnienie. Przy nawozach tak zatopionych, skrapianie jest bardzo trudne, jeżeli nie zupełnie niepodobne, stosownie do tego czy soki mogą lub nie mogą być podnoszonemi i wyrzucanemi na powierzchnię kupy. W takim razie nie ma już jednolitości w massie ogólnéj; tu nadmiar wilgoci, w inném zaś miejscu suchość, a prawie wszędzie licha fermentacya. Wcale inaczéj dzieje się w dobrym dole nawozowym, który oddaje nadmiar soków do zbiornika, zkąd jest dowolnie podnoszony celem skrapiania nawozu. Takim sposobem rolnik jest panem fermentowania; reguluje je, już to przyspieszając, już to opóźniając. Udeptywanie, przepędzanie bydła przez kupę nawozową zwiększa te żywioły powodzenia, ponieważ nawóz umiarkowanie utłoczony w ten sposób lepiéj fermentuje aniżeli nieutłoczony.

Korzystném jest, ażeby dół przedstawiał miejsce na dwie kupy nawozu co najmniéj; tym sposobem, skoro kupa zostanie ukończona, odnosi się nawóz na inne miejsce, i tym sposobem łatwém się staje zebranie nawozu złożonego dawniéj, bez ruszania, bez napoczynania tego, który się dopiero urządza.

Często nawozy, które się urządzają na platformach, albo w dołach, bywają przewracane widłami, kiedy są w drodze fermentowania. Jest to robota niegodziwa, wykonywana w celu przyspieszenia rozkładu nawozu i doprowadzenia ich wcześniéj do stanu użyteczności w rezultacie pierwiastków najlotniejszych, a mianowicie materyj amoniakalnych. Jest to wykonywanie roboty bardzo nieracyonalne, gdyż z pewnością, nie ma kompensaty pomiędzy przymiotami, których się staramy nadać nawozom przyspieszonym i substancyami, które się ulatniają w powietrzu. Czyli inaczéj straty są większe aniżeli korzyści.

Starając się pogodzić względy hygieniczne obór z jakością i ilością nawozów, obmyślano pewne urządzenia, które dozwalają wyrabiać nawóz w oborach w taki sposób, że się wywożą i przyorują natychmiast po usunięciu z budowli. Tym sposobem zasłonięty od działania słońca, od wysuszających wichrów i ulewnych deszczów, nawóz pozostaje ciągle podległy równowadze przewietrzania, gorąca i wilgoci, co jest jednym z pierwszych warunków dobrego wyrobienia. i od téj chwili, ponieważ ściółka pochłania największą część odchodów, rolnictwo może utrzymać z danéj wagi paszy i ściółki *maximum dobrego nawozu.*

Zobaczmy naprzód w jaki sposób nawóz wyrabia się w oborach. W tém natrafimy na dwa sposoby postępowania, odpowiednio do tego czy bydło stoi na gnoju, czy też gnój odrzucony wyrabia się po za niemi.

Systemat wyrabiania nawozów pod nogami bydła, doprowadzony do najwyższéj doskonałości, wymaga, ażeby miejsce zajmowane przez dobytek było o 3 i pół stopy pod ziemią, żeby żłoby mogły być podnoszone w miarę tego jak się warstwa zwiększa. Takie właśnie jest urządzenie nowych obór angielskich przeznaczonych do tuczenia bydła. Śmiało rzec można, że bydło tuczy się w dołach, ponieważ głębokość stanowisk jest tak obliczona, żeby opasy po utuczeniu, w skutek codziennego słania, swobodnie wychodziły na powierzchnię ziemi. W niektórych oborach dają połowę téj głębokości; niekiedy nawet wcale nie wykopują ziemi. Ale jest widoczném, że w obu razach, szczególniéj w drugim, konieczność częstego wywożenia gnoju z obory zmusza rolnika do układania płodozmianu w ten sposób, żeby ziemia bezustannie była przygotowana do jego przyjęcia i żeby sprzężaj mógł być użyty do téj roboty we właściwym czasie. A to nie zawsze i nie wszędzie jest możliwém.

Nawóz owczy jest suchy; dla tego też przez kilka miesięcy może pozostawać w owczarni, pod warunkiem, żeby nowa ściółka często przykrywała dawną. Co się tycze gnoju końskiego, wszyscy wyrażają zdanie, że powinien on być wywożony codziennie, ograniczając się jednak na tém, żeby wywozić ściółkę z pod zadu koni, gdyż inna nie nasiąknięta moczem może być użyta powtórnie.

Drugi sposób wyrabiania nawozów w oborach jest to sposób belgijski, który zasadza się na tém, że się wykopuje dół w oborze, ale po za bydłem. Do tego dołu znosi się codziennie ściółka i odchody zebrane z pod bydła. Mateusz de Dombasle, wypróbowawszy ten systemat w Roville, zapewnia, że otrzymał prawie dwa razy tyle nawozu aniżeli z obór zwyczajnych, przy jednakowém żywieniu dobytku w obu razach. Tym sposobem otrzymywał on 21,450 kilgr. (536 centn.) od jednego wołu rocznie.

W późniejszych czasach, p. Nivière obmyślił przybudowania pokryte przy oborach, w taki sposób, że prostém działaniem wideł można było wyrzucać świeży nawóz z obory do przystawki, gdzie kończył on swoje udoskonalenie. Pomiędzy pomieszczeniem dobytku i przystawką na nawozy znajdował się rynsztok na gnojówkę i wody. W chwili codziennego zabierania nawozów świeżych, sypie się kilka kwart wapna gaszonego w ten rynsztok, kładzie się w niego nawóz, przewraca się dopóki dobrze nie nasiąknie gnojówką nasyconą wapnem. Potém rzuca się go na kupę w sąsiedniéj przystawce. Tym sposobem otrzymuje się nawóz wapienny; ale należy zwrócić uwagę, że wapno w ten sposób przymieszane przed fermentacyą i w niewielkiéj ilości, dopomaga nietylko do ustalenia azotu w nawozie, ale do przyciągnięcia pewnéj ilości azotu atmosferycznego. Takie przynajmniéj jest zdanie jednego z najpierwszych chemików rolniczych p. Malagatti.

Wyrabianie nawozów w oborach nie wyłącza w żaden sposób potrzeby mieszania rozmaitych gatunków ściółki i odchodów zwierzęcych. Bardzo łatwém jest, naprzykład, postawienie wołowni, holenderni i stajni w stosunku bezpośrednim z owczarnią, w taki sposób, że nie wychodząc na okólnik, nawozy bydlęce przechodzą codziennie, albo raczéj po każdém wyniesieniu do owczarni, w któréj bezzwłocznie pokrywają się warstwą suchéj słomy. Cała ta robota może być wykonana widłami, taczkami lub nosidłami, odpowiednio do tego czy owczarnia stoi obok obór, albo też budowle łączą się z sobą w długości. W każdym razie odległość, którą przebyć należy jest mniejszą aniżeli wtenczas, kiedy idzie o wynoszenie na platformy albo dołów zewnętrznych. Ale to nie jest jeszcze rzecz główna, idzie bowiem o otrzymanie nawozu w dobrym gatunku i otrzymuje się to przez doskonałą fermentacyę pod wpływem gromady owiec, które wypuszczają odchody, mocz i stoją na nawozie bydlęcym. Przez utłoczenie i zabezpieczenie od deszczów, wiatrów i skwaru słonecznego, fermentacya nigdy nie jest gwałtowną; rozwija się ona powolnie; owce nie cierpią od wyziewów amoniakalnych, ponieważ zabezpiecza je od nich powolna fermentacya, jak niemniéj ciągłe dostarczanie ściółki suchéj pod bydło lub konie. Skoro nadejdzie chwila oczyszczenia owczarni, wozy wjeżdżają bramą umyślnie w tym celu urządzoną i ładują się na miejscu. *(d. c. n.)*

Wyrób jabłeczniku.

Jednym z najważniejszych sposobów spieniężenia owocu dla gospodarza jest wyrób wina z jabłek i gruszek. Dla pracujących w polu robotników, przy piekącym upale, stanowi jabłecznik i

gruszecznik, zwany zwykle cydrem, przyjemny i zdrowy napój, który z czasem powinien usunąć używanie osłabiającéj gorzałki.

Jabłka ile możności równo dojrzałe, rwane podczas suchego ciepłego powietrza, najlepiéj po południu, gdy słońce wysuszyło rosę i spędziło część wilgoci, kładą się na dwa do trzy tygodnie, zwłaszcza gdy to są jabłka pestkowe lub z nieuszlachetnionych drzew, do wyrobu wina najlepszych, na czystą słomę w kupach na wolném powietrzu, a w razie niepogody w zakrytych przewiewnych miejscach, przez co sok ich staje się łagodniejszym, traci drętkość i zawartość cukru w nim bardzo się powiększa. Lepiéj jeszcze gromadzić jabłka w kształcie piramidy i od czasu do czasu okadzać korzennemi ingredyencyami, jak np. goździkami, żywicą mastyksową, listkami róży, storaksem i t. d.; jabłka trzymają się wtedy dłużéj, tworzy się w nich więcéj cukru, dojrzewanie jabłek przez ciepło się przyspiesza i wino staje się korzenniejszém. Im jabłka są twardsze, niedojrzalsze i kwaśniejsze, tém dłużéj leżeć muszą na dworze. Bordorfskie angielskie złote pepping, różne gatunki renet, jabłka rajskie, czerwone szczecińskie gołębie (pigeons), uchodzą za najlepsze do wyrobu cydru. Niewątpliwie przecież otrzymuje się najwyborniejsze wino, minszając słodkie, kwaśne i drętkie jabłka z sobą i to dwie części słodkich, jednę część kwaśnych i tyleż drętkich. Dla tego tak zwane twarde jabłka drewniane, gruszki i suszone tarki są najwyborniejszym dodatkiem do słodkiego moszczu najlepszych gatunków jabłek.

Skoro jabłka leżąc na świeżém powietrzu, nabrały aromatycznego winnego zapachu, starannie się przebierają, przyczém odrzucają się nabolałe, zgniłe i robaczywe. Natrącone jabłka kładzie się do wyrobu octu z owocu w przysposobione do tego naczynie, dobre zaś jabłka tłucze się drobno (jednak nie zbyt drobno) lub grubo rozmiażdża, tak, iż zdatne są do tłoczenia. Pierwsze odbywa się za pomocą drewnianego tłuczka w kuble, zaopatrzonego u spodu w leżące na krzyż rynny, ostatnie w korycie młynarskiém kształtu półokrągłego za pomocą zużytego kamienia. Rozdrobnione kawałki jabłek idą natychmiast pod prassę. Przy tłoczeniu kładzie się je warstwami w pomieszaniu z czystą słomą w prassę, przy czém słoma często musi być odnawianą. Tłoczenie samo musi się odbywać wolno, ażeby sok miał dość czasu przeciec przez prassę, bo sok sam spływający nie jest tak dobry ani tak tęgi, jak ten, który za pierwszym naciskiem przez prassę przecieka.

Wyciskać sok zupełnie czysto się nie zaleca, ponieważ wyciśnięty naostatku z łupiny ma nieprzyjemny, gorzki smak. Przeciwnie, przez nalanie wody na wytłoczyny i powtórne ich wyciśnięcie otrzymać można ocet czyli wino, nazwane cydrem wodnym. Gdy się bierze nie za wiele wody, sok po raz drugi wyciśnięty na wadze również wytrzymuje próbę jak pierwszy i przytém jest jeszcze wiele jaśniejszy niż tamten. Wytłoczyny z owocu ubija się zwykle w beczki jak kapustę; zimą zagotowane i pomieszane z trochą otrąb, śrótu zbożowego lub ziemniaków, dają wyborną paszę dla krów, wpływającą korzystnie na produkcyę mleka; również mogą być użyte do pomierzwienia drzew owocowych lub suszone na ogień. W Wirtembergii, gdzie jabłecznik ogólnie się wyrabia, biorą zwykle do nalewu wodę z cukrem w mniéj lub więcéj silnym roztczynie, przez co otrzymuje się lekki, słodki jabłecznik, który jest bardzo przyjemném winem stołowém. Pozostałe wytłoczyny używają się tam do wyrobu spirytusu jak wytłoczyny winogron. Jeżeli owoc został wytłoczony, moszcz przecedzony przez rzeszoto lub płótno pytlowe, musi natychmiast być wlany celem kiśnienia w beczki, gdzie już było wino lub wódka, przy temperaturze 10—12 lub lepiéj jeszcze 12—16, a najwyżéj do 18 stopni Reaumura. Kiśnienie przy niższéj temperaturze jest zbyt słabe, w przeciwnym razie zanadto silne; jedno i drugie szkodzi dobroci wina. Podczas kiśnienia w ogóle ograniczyć należy jak najbardziéj przypływ powietrza, przeciwnie przy kiśnieniu octowém, potrzebny jest cały wpływ atmosferycznego powietrza.

Jeżeli jabłka przy rozdrobnieniu są zbyt małe, lub zrobiła się z nich bryja, tak, iż potém w wytłoczonym moszczu znajduje się dużo mętów, wyciśnięty sok lub moszcz z prassy trzeba natychmiast wylać w wielką kadź, mającą 6—7 centymetrów od ziemi odległą garę, pozostawić go tam przykryty około 12 godzin, poczém go stoczyć i wlać w beczki do kiśnienia, których przecież nie należy zupełnie napełnić, lecz w stosunku do wielkości beczki pozostawić na palec lub dwa palce wolnego miejsca. Skoro moszcz w kadzi zacznie puszczać białe bańki, lub gdy piana podniesie się na palec grubo, jest to pewnym znakiem rozpoczęcia się fermentacyi, w którym to przypadku, jeżeli sok nie ma się wytrawić w kadzi lub w kuble, czego doradzać nie można, musi być stoczony i wlany w beczki fermentacyjne. Gdy tego w właściwym czasie się nie zrobi, piana u góry zesztywnieje, stwardnieje i opadnie znów na dół. Moszcz jest w takim razie do wyrobu wina niezdatny. Trzeba się strzedz otwierać lub odłączać w kadzi najprzód powstającą pianę, która tworzy naturalny rezerwoar spirytusowych części w moszczu, ponieważ od zachowania tych części zależy przyszła trwałość i wartość wina. Im większą jest beczka, im grubszém jest drzewo beczki, im rychlejszy owoc, im równiejsza dojrzałość owocu i ciepła pokoju, w którym kiśnienie się odbywa i im prędzéj następuje wyciskanie i napełnianie beczek do kiśnienia, tém dokładniejszém jest kiśnienie i lepszém wino. Gdy moszcz podczas kiśnienia zacznie powoli nieco opadać, trzeba zawsze trochę go dolewać. Ażeby kiśnienie przyspieszyć i nadać winu ciemno-żółtawego koloru, większą siłę i dłuższą trwałość, trzeba wyciśnięty moszcz natychmiast z pod prassy, zanim najmniejszy nastąpi początek kiśnienia, powoli i przy umiarkowanym ogniu, trochę zagotować lub odparować, tak, iż nie bardzo zakipi, w obszernym, płaskim i ile możności pobielanym miedzianym lub mosiężnym kotle z prostém dnem przy ciągłém mieszaniu i na wolném powietrzu; lub trzecią albo czwartą część będącego w zapasie moszczu rozgrzać w wyżéj podany sposób i potém dolać do znajdującego się w kadzi fermentacyjnéj. Robi się to najlepiéj za pomocą długiego blaszanego lejka, przez co ciepło w moszczu rozdziela się najrówniéj. Trzeba się jednak strzedz dolewać gorącego moszczu do już fermentującego, przez to bowiem prędkoby skwaśniał. Skoro moszcz wyciska się z delikatnych jabłek z uszlachetnionych drzew, najlepiéj pozwolić mu fermentować spodem. Kadź fermentacyjna wtedy zupełnie się nie napełnia, tak, iż około 24 część takowéj pozostaje próżną, szpunt wciska się na kawałku płótna w beczkę i dziura utrzymuje zawsze jak najczyściéj. Dopóki moszcz w ten sposób spodem fermentuje, już do niego się nie dolewa. Przez fermentacyę spodnią moszczu, staje się wino o wiele silniejszém niż przy fermentacyi górnéj, która jednak trochę rychléj klaruje. Wszelką nieczystość, którą moszcz wyrzuca podczas kiśnienia, trzeba usuwać. Skoro moszcz w beczce zacznie kisnąć, co przecież następuje często dopiero po kilku dniach lub tygodniach, zwłaszcza gdy pokój, w którym odbywa się fermentacya, nie posiada dostatecznego stopnia ciepła, trzeba całą beczkę dobrze przykryć matami lub workami, a przy końcu fermentacyi, szczególniéj zaś spodniéj, dobrze zaszpuntować. Dodatek do moszczu na początku kiśnienia kilka garści kwiecia suchego bzu czarnego, jednéj łodygi kapusty benedyktyńskiéj lub garści kapusty bazyliańskiéj, a jeżeli wino ma pachnieć ziołami i smakować jak muszkatołowe, cokolwiek ziela szkarłatu, każdy liść zaś pojedynczo lekko owinięty w czysty kawałek płótna podczas 3—4 dni, odejmuje winu smak owocu i czyni je podobném do winogron. Ziele szkarłatu użyte w wielkiéj ilości, czyni wino odurzającém i działającém silnie na nerwy, tak, iż osoby o słabych nerwach pić go nie mogą. Dla ufarbowania wina należy dodać do moszczu cokolwiek sproszkowanego korzenia kurkuma lub białego cukru, przez co wino nabiera pięknego żółtego koloru; przeciwnie słabo lub silnie palony cukier farbuje go ciemno-żółto lub brunatno.

(Ziemianin).

ROZMAITOŚCI.

Buraki cukrowe w im świeższym i wilgotniejszym stanie sprzątą się i zachowuje w kopiec, tém późniéj więcéj ważą i lepiéj się trzymają. Jako najlepszy sposób przechowania uważają doświadczeni gospodarze następny: W miejscu przeznaczoném na kopiec ½ do 1 stopę głęboko w ziemi sypie się buraki na stopę

wysoko, poczém obrzuca na 6 cali grubo ziemią i tak daléj, dopóki kopiec nie zostanie ukończony. W końcu przykrywa się $2^1/_4$ stopy grubo ziemią. Gdy bardzo sucho a ziemia rzucana pomiędzy buraki nie świeża i wilgotna, dobrze jest, po narzuceniu 6 c. ziemią, kopiec za każdym razem tęgo zlać wodą, tak, iż buraki zupełnie zostaną zaszlamione. W ten sposób zachowane buraki mogą 6 do 7 miesięcy przeleżeć w ziemi bez żadnéj szkody. W jednym kopcu nie powinno się znajdować więcéj nad 50—80 centnarów buraków. Przykrywać kopce słomą a potém ziemią jest szkodliwie, ponieważ w skutek wywiązujących się z buraków waporów, słoma zwilża się i gnije, a stęchły zapach ogarnia zaraz cały kopiec buraków. (*Korrespondent Płocki*).

Sprawozdania tygodniowe.

Domu Komissowego Banku Galicyjskiego w Królewcu.

Królewiec dnia 18 października 1879 r.

Powietrze w ubiegłym tygodniu mieliśmy ostre, właściwe posuniętéj już jesieni. Roboty polowe prawie wszędzie pokończone i rezultaty ich odpowiedziały zupełnie spodziewaniu. Ozimina w okolicach gdzie przechodziły deszcze w ogóle piękna, a w miejscach dotkniętych posuchą zasiewy mało rozwinięte.

W handlu zbożowym ciągle wykazujący się w Europie zły urodzaj, wpływa na podniesienie się popytu. Z Rossyi dochodzą pogłoski nie bardzo pocieszające dla eksportu, ztąd też pokup się wzmaga. Ameryka mając znaczne zapasy zboża, prawie wyłącznie zasilać niém będzie różne kraje Europy, ztąd też i tam ceny bardzo się podniosły. Angielskie, francuzkie i holenderskie rynki, także notowały ciągle zwyżkowe ceny, lecz nie mogły pokryć popytu.

W Niemczech wiele zboża sprzedano, w skutek czego, na giełdach, nadających ton handlowi, widoczne osłabienie czuć się daje. Na naszym placu mieliśmy dowozy średnie; z Rossyi zaś bardzo mało, co tém jest dziwniejszém, że ceny na pszenicę i żyto znacznie się podniosły.

Pszenica miała tendencyę zwyżkową i zakończyła przebieg tygodnia usposobieniem stałém. Zachód nadsyłając zlecenia ożywił popyt na naszym rynku tak, że pszenica łatwy znalazła zbyt.

Żyto nieznacznie dowiezione, miało powodzenie, popyt przewyższał zaofiarowanie, skutkiem czego tendencya była bardzo stałą. Ceny podniosły się. Z Rossyi żyto mało dowiezione i wątpliwém jest czy to się prędko zmieni.

Handel terminowy z przyczyny ciągłéj zwyżki efektywnego towaru, nie miał chętnych oddawców. Krótsze termina były ożywione, wiosenne zaś bardzo mało traktowane.

Jęczmień z początku ospałą miał tendencyę, polepszył się w końcu, chociaż ceny zostały niezmienne. Browarne gatunki mało podawane poszukiwane są bardzo.

Owies wiele miał lepszy zbyt niż w zeszłym tygodniu; w odstawie późniejszéj widoczne polepszenie, które w końcu jednak trochę słabnąć poczęło.

Groch biały z przyczyny znacznego dowozu, trochę się obniżył, za to zielony ciągle w cenie podnosi.

Płacono na naszym rynku za 1000 kilogr.

	funtów	marek	czyli kop. za pud
Pszenicę wysoką białą	118—134	205—235	155—178
białą	116—134	190—230	143—174
czerwoną	117—129	174—229	134—173
Żyto	105—130	122—162	92—122
Jęczmień browarny		120—152	91—115
na paszę		111—134	83—101
Owies biały		106—114	80—86
czarny		110—112	81—84

Informacya. Panowie komitenci pragnący wysyłać do nas zboże do sprzedaży komissowéj raczą adresować:

„Commissionshaus der Galizischen Bank Koenigsberg.“

Przyjmują dla nas zboże i udzielają zaliczki na takowe pp. K. Skibiński w Winnicy na Ukrainę, Wołyń i Podole; oraz agencye nasze: Wł. Swida w Horodzieju na Mińskie i Słuckie; J. Pieśrasz w Białymstoku i M. Kaniewski w Grodnie.

T. Rehberg.

Bank Kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu.

Toruń dnia 18 października 1879 r.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica ruska	110—132 fun.		190—210	Mrk.
„ krajowa	123—128 „	pstra	195—205	„
„	129—131 „		205—215	„
„	123—128 „	jasna	205—220	„
„	129—137 „		220—230	„
Żyto ruskie	102—115 „		140—155	„
„ krajowe	107—122 „		145—155	„
„	129—132 „		160—165	„
Jęczmień ruski			125—140	„
„ krajowy			125—150	„
Owies ruski			115—130	„
„ krajowy piękny			120—135	„
Groch na paszę			125—140	„
„ kuchenny			140—160	„
Rzep			210—225	
Rzepik			200—220	

W Hamburgu na okowitę bardzo ożywiona była tendencya, a ceny okowity podniosły się o marek 3, od czwartku jednakże po zwyżce téj nastąpiło słabsze usposobienie, a to dla tego, że zaofiarowanie znacznie się zwiększyło.

Na rossyjską okowitę dotąd nie ma interesu, ponieważ brak ofert takowéj.

Płacono za 10,000 litr.% za towar loco włącznie z beczkami tel quel $42\frac{1}{4}$ do $45^1/_4$ mrk. wedle gatunku beczek.

Za okowitę w dobrych beczkach płacono:

na październ.	mr. 45	co odpowiada franko Alexandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości beczki za wiadro 80 proc.	kop.	1,34	przy kursie 210.
na paźdz.-listo.	„ $46\frac{1}{2}$		„	1,40	
na listo. grud.	„ $46\frac{1}{2}$		„	1,40	
na listopad-maj	„ 46		„	1,38	
na kwiecień-maj	$45^1/_2$		„	1,36	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	216.25	Mrk.
Pszenica wrzesień-październik	240.50	„
kwiecień-maj	250.50	„
Żyto loco	155.00	„
wrzesień-październik	156.00	„
listopad-grudzień	158.50	„
kwiecień-maj	169.50	„
Olej rzepakowy, wrzesień-październik	55.80	„
kwiecień-maj	58.10	„
Okowita loco	57.00	„
wrzesień-październik	57.60	„
kwiecień-maj	50.20	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj ulica Długa Nr. 557.— Дозволено Цензурою.—Варшава, 11 (23) Октября 1879.